

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “ALICANTE”

1 NOMBRE QUE SE DESEA PROTEGER:

“ALICANTE”

2: DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS:

2.1: CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

TIPO	Grado Alcohólico TOTAL Mínimo (% Vol.)	Grado Alcohólico ADQUIRIDO Mínimo (% Vol.)	Azúcares REDUCTORES (g/l)	Acidez TOTAL Mínima (g/l en Ac. Tartárico)	Acidez VOLÁTIL Máxima (Ac. Acético en g/l)	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con <5 g/l azúcar	Dióxido Azufre TOTAL Máximo (SO ₂ en mg/l) Vinos con ≥ 5 g/l azúcar	Dióxido de Carbono Mínimo (bares a 20°C)
BLANCOS	10	10	-	3.5	0.8	200		
ROSADOS	10	10	-	3.5	0.8	200		
TINTOS	12	12	-	3.5	1.2	150		
VINOS DE LICOR (Blancos/Rosados/Tintos)	15	15	≥ 45	3	1.2	250 Blancos y rosados 200 Tintos		
VINO NOBLE ALICANTE (Blancos/Rosados/Tintos)	14	14	≥ 45	3	2	250 Blancos y rosados 200 Tintos		
VINO AÑEJO (Blancos/Rosados/Tintos)	14	14	≥ 45	3.5	2	250 Blancos y rosados 200 Tintos		
FONDILLON (Tinto)	16	16	< 45	3.5	2,2	150	200	
ESPUMOSOS	9.5	6		3.5	1.5	185	185	3
ESPUMOSOS AROMÁTICOS DE CALIDAD (Blancos)	10	6		3.5	0.8	185	185	3

En los puntos no regulados en la presente tabla se atenderá a lo dispuesto en la OCM vitivinícola

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Los vinos presentarán características organolépticas propias, sin ningún tipo de oxidación, salvo en los vinos que ha sufrido procesos de envejecimiento o maduración.

Vinos blancos

- De Moscatel:

Visual: desde tonos amarillos pálidos a ambarinos.

Nariz: frutal (cítricos), floral (flores blancas), vegetal.

Boca: frutal (cítricos), floral (flores blancas), ácido, persistente.

- Resto de variedades blancas:

Visual: tonos amarillos claros.

Nariz: frutal (cítricos, frutas tropicales), floral.

Boca: frutal (cítricos, frutas tropicales), floral, ácido, persistente.

Blancos con envejecimiento:

Visual: entre amarillo y amarillo dorado.

Nariz: fruta madura, madera, tostado.

Boca: fruta madura, madera, tostado, ácido, persistente.

Rosados:

Visual: gama desde salmón a rosa.

Nariz: frutal, floral.

Boca: frutal, floral, ácido, persistente.

Tintos jóvenes:

Visual: capa media o alta, desde rubí a tonos violetas.

Nariz: frutal (frutos rojos), floral, vegetal.

Boca: frutal (frutos rojos), floral, especiado, ácido, astringente, persistente.

Tintos con envejecimiento (Noble, Añejo y otros envejecimientos):

Visual: capa media o baja, color cereza o similar.

Nariz: frutal (fruta madura), vegetal (balsámicos, bosque mediterráneo), especiado, animal, tostado.

Boca: vegetal (balsámicos, bosque mediterráneo), especiado, tostado, astringente, persistente

Vinos de licor:

Visual: blancos: amarillo a dorado: tintos: desde cereza a violeta.

Nariz: frutal (fruta madura, pasas), floral (flores blancas).

Boca: frutal (fruta madura, pasas), floral (flores blancas), dulce, persistente.

Vino espumoso

Visual: gama desde amarillo pálido a cereza, integración de burbuja.

Nariz: predominantemente frutal, con notas florales.

Boca: predominantemente frutal, con notas florales, y con los gustos dulce y ácidos

predominantes y en equilibrio.

Vino espumoso aromático de calidad:

Visual: amarillo pálido, buena integración del carbónico

Nariz: frutal, floral.

Boca: frutal, floral, dulce, ácido, persistente.

Fondillón

Visual: caoba, ámbar y tonalidades cobrizas.

Nariz: frutal (fruta madura, frutos secos), tostado, madera, café.

Boca: alcohol, frutal (fruta madura, frutos secos), especiado, tostado, madera, ácido, amargo, persistente.

3 PRÁCTICAS ESPECÍFICAS:

Elaboración de “FONDILLÓN”:

Esta elaboración corresponde a los vinos elaborados únicamente con uvas de la variedad Monastrell de la zona de producción, sobremaduradas en la cepa. En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas y la graduación alcohólica adquirida (mínimo 16% volumen) deberá ser, en su totalidad, natural.

El vino será envejecido al menos durante 10 años en barricas de roble, en instalaciones específicas para este producto.

Las barricas destinadas a la maduración de este vino estarán previamente registradas. El envejecimiento del producto puede realizarse mediante el sistema de añadas y/o por “criaderas o solera”. Este sistema consiste en rehenchir una barrica con vino procedente de otra similar. El objetivo es completarla, tras “sacas” de la primera, o tras la pérdida de vino por oxidación. El vino con el que se rellena deberá de ser de su misma edad o más joven, pero la antigüedad de la solera en la barrica de destino la determinará la mayor proporción de vino más viejo y el tiempo que permanezcan juntos, lo que implicará un control por parte del bodeguero.

4 DEMARCACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

4.1: Zona de producción:

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Alicante está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Alicante, comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la DOP, denominadas subzonas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

Subzona **L’Alacantí**: Alicante, Agost, Aigües, Busot, El Campello, Jijona, Mutxamel, Sant Joan d’Alacant, San Vicente del Raspeig, Torremanzanas.

Subzona **L’Alcoià**: Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penáguila

Subzona **Alto Vinalopó**: Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Sax, Salinas, Banyeres de Mariola, Villena y las pedanías de Caudete (Albacete) limítrofes al término de la misma (Palacios, Mingote, Derramador, El Rincón y la Cañada). En concreto los polígonos de acuerdo al SIGPAC de 2019: 1,2,3,4,5,6 y 7.

Subzona Medio Vinalopó: Algueña, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar y su partida Mañán, Petrer, Pinoso y Novelda. Así como la partida de Barbarroja, del término municipal de Orihuela y ciertos polígonos de los parajes que en virtud del Reglamento de la Denominación de Origen Alicante, aprobado por Orden de 21 de febrero de 1957, figuran inscritos en esta denominación de origen, siempre y cuando no hayan interrumpido la continuidad de dichas inscripciones y que la correspondiente producción de uva, mosto o vino esté destinada exclusivamente a la obtención, en bodegas inscritas, de productos amparados por la Denominación de Origen Alicante: Cantón, Cañada de la Leña, y Maciscada, del término municipal de Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico y Zarza, del término municipal de Jumilla; y Hoyas y Raspay, del término municipal de Yecla. Dichos polígonos, de acuerdo al SIGPAC de 2019, son:

Del término municipal de Abanilla: Pol. 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10 y 029.

Del término municipal de Jumilla: Pol. 056, 057, 058, 059, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 074, 075, 076, 077, 078, 079, 085, 086, 087, 088, 089, 090, 091, 092.

Del término municipal de Yecla: Pol. 054, 055, 056, 057, 058, 059, 060, 061, 062, 063, 064, 065, 066, 067, 068, 069, 070, 071, 072, 073, 078, 117.

Subzona Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente y Santa Pola

Subzona La Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig, Benigembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calp, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Líber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet i Negrals, Senija, Teulada, El Rafól d' Almunia, Tormos, La Vall de Laguart, El Verger, Jávea y Xaló, L'Altzúbia, Pego, La Vall d'Alcalà, La Vall d'Ebo, Vall de Gallinera, y las Entidades de Ámbito Territorial Menor al Municipio de Llosa de Camacho, La Xara y Jesús Pobre.

Subzona La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Callosa d'en Sarrià, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa, Orcheta y Tàrbena.

Subzona El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

Y también, los viñedos ubicados dentro de la demarcación del "Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja".

5: RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA:

Con carácter general la producción máxima admitida por hectárea será la siguiente:

- Variedades blancas: 12.000 kilos/hectárea (88,8 hl/ha)
- Variedades tintas: 9.100 kilos/hectárea (67,34 hl/ha)

6: VARIEDADES DE UVA DE LAS QUE PROCEDEN LOS VINOS:

Principales:

a) Blancas:

Moscatel de Alejandría,
Alarije, Subirat Parent (malvasía)
Merseguera (verdosilla),
Verdil.

b) Tintas:

Monastrell,
Garnacha Tintorera o Alicante Bouschet
Garnacha tinta (Gironet, giró),
Bobal,

Históricas

a. Blancas:

- Tortosí
- Pedro Ximénez
- Forcallat blanca
- Planta nova o tardana

b. Tintas:

- Forcallat tinta
- Bonicaire
- Miguel del Arco
- Garro, Mandó
- Trepal

Secundarias:

- c. **Blancas:** Airén, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Macabeo, Planta fina de Pedralba, Sauvignon blanc, Viognier, Verdejo, y Garnacha blanca
- d. **Tintas:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah, y Tempranillo

7: VINCULACIÓN CON EL TERRENO

a) ÁREA GEOGRÁFICA

FACTORES NATURALES

La Denominación de Origen Protegida Alicante limita al este por el mar mediterráneo, siendo este uno de sus mayores influyentes. Al oeste por las Sierra Oliva (1.153m.) que marca el límite entre las comarcas del Alto Vinalopó y la Meseta castellana en Albacete. Al norte por la provincia de Valencia separados por los macizos montañosos de la Segaria, el Montgó o las Sierras de Alfaro. Por la zona sur con zonas semidesérticas de Abanilla o las cañadas (incluidas en la propia zona de producción).

Este desarrollo en altitud del territorio crea unas comarcas muy definidas en donde es muy característica la influencia del mar mediterráneo, cuyas brisas circulan hacia el interior por una serie de pasillos creados por estas montañas que aportan mayor frescor a la superficie foliar que también recibe una intensa insolación (cerca de 2.900 horas al año).

La presencia de parajes de términos municipales de otras comunidades autónomas obedece a

la necesidad de crear unidades geográficas homogéneas por suelo y clima. Así sucede en el caso de Caudete que forma parte de la planicie que se forma en torno al río Vinalopó en el término municipal de Villena y antes de la Sierra de la Oliva que marca una clara diferencia térmica e incluso de paisaje; o en el caso de las cañadas de Abanilla y Jumilla que forman parte una misma zona de suelo calcáreo y muy seco en el lado norte de la Sierra del Carche o antes de la caída del terreno que se produce antes de llegar a Abanilla o en la última depresión de la Sierra de Salinas. En ambos casos, existen además vinculaciones culturales y sociales pues pueblos como Pinoso o Villena han sido los proveedores naturales de otros más pequeños y pedanías que la frontera política separó entre territorios vinculados.

En la zona de la Marina Alta, el territorio se presenta con pequeñas comarcas de altas y espesas montañas que marcan valles y territorios escalonados. Desde el Cabo de la Nao, uno de los salientes orientales más característicos de la península, los aires se empotran con esas montañas y crean un microclima especial marcado por una presencia constante de humedad en forma de brisa o en lluvia (más 500mm/año). Unido a esta particularidad de clima, se encuentra un suelo arcilloso, fértil, con filtración muy rápida al ser francoarenosos. Suelos fructíferos para muchos cultivos pero que por las características escarpadas del terreno, dieron lugar al cultivo de la moscatel. Estos suelos se mezclan junto con formaciones de calizas cretácicas, lo que da a la moscatel su particular finura.

Por el contrario en la zona del Vinalopó y l'Alcoiá las brisas marinas circulan a través de los pasillos naturales creados, por un lado por la desviación de las brisas de las Sierras de Carrasqueta y Maigmo hacia el interior del Vinalopó, y por el otro por el pasillo abierto desde el Golfo de Alicante.

Allí el suelo se vuelve mucho más calizo, con alta presencia de yesos, cantos calcáreos, costra y piedras conforme se avanza hacia el oeste. Y es una de las riquezas vnicas, el cultivo en estos suelos. Suelen ser suelos con pH de entre 5-7 y con caliza activa con poca capacidad de retención de agua y por lo que la planta debe de estirar mucho sus raíces en el subsuelo, casi compitiendo con el tronco y la superficie foliar, lo que de nuevo da características de grano pequeño y condensación de componentes.

Estos suelos sufren una mayor desertización y por lo tanto es menor la adaptación de cultivos, pero son dos los mejor adaptados: olivar y viña (tanto de mesa en la zona más al este, como de vinificación, conforme el suelo se enriquece de minerales). Este suelo sufre grandes horas de insolación y grandes oscilaciones térmicas (desde los -5º en invierno a los 45º en verano) conforme se avanza al interior. En el Vinalopó Medio el agua es más escasa y las temperaturas más estables, mientras que en Vinalopó Alto hay mayor presencia de acuíferos, suelos más arenosos y temperaturas más extremas, que se influyen de la presencia de la meseta que arranca a pocos kilómetros al oeste (en torno a 90 km).

En la montaña Alicantina, El Comtat, es la zona donde mayor altitud se encuentra. Orientadas al noroeste, se produce también un microclima, en donde los rasgos más apreciados, son la riqueza de suelos y el contraste térmico que permite una gran diversificación de variedades y toques minerales y de bosque mediterráneo, que se da con mucha mayor eficacia que en resto de la demarcación debido a las altas montañas y cimas donde se acumula más agua en la mayor parte del año, con presencia de nieves incluso en invierno.

FACTORES HUMANOS:

La distribución del territorio ha sido característica del terreno, en donde el hombre ha tenido que valerse para sobrevivir en este medio por medio de la diversidad de sus cultivos. Por esta

razón, es muy característica la distribución de minifundios, especialmente en la Marina Alta, Comtat y algo menor en las zonas del Vinalopó Alto donde se abren mayores valles. Esto ha provocado un territorio diversificado en cuanto a propiedad (condicionada por el sistema de “enfiteusis”), tipos de variedades, diversidad de vinos y tradiciones familiares.

Sin embargo, la característica definitoria del hombre y su influencia en el vino es el uso del agua que ha dado lugar a un cultivo en secano. Para este cultivo, la variedad mejor adaptada ha sido la Monastrell que se cultiva en algunas zonas casi desérticas y con suelos calizos que le dan la mineralidad característica y un acusado toque frutal. Esta escasez de agua unida al clima seco con brisas ha propiciado un cultivo moderno, sin mucha intervención ni influencia de plagas, lo que da lugar a una gran sanidad del viñedo y un uso eficiente del agua.

Así lo atestigua que este cultivo es milenario en la zona y se han encontrado yacimientos arqueológicos desde los siglos VI AC (yacimiento del paraje de Benimaquía en Dénia) con representación de la viña en muchos ritos religiosos y funerarios. Durante los siglos XVI y XVII hay un desarrollo de la enología y un proteccionismo feroz – especialmente en la ciudad de Alicante con la creación de su “Junta de Inhibición del Vino de Alicante”, germen para muchos de una de las primeras “DO” de España – que potencia la fama de este tipo de vinos creados aquí, en especial con variedades y elaboraciones propias.

Posteriormente la exportación de vinos con el nombre de “Alicante” fue una clave para el conocimiento de esta región en todo el mundo, como atestiguan los vinos que viajaron con Magallanes en su primera vuelta al mundo, la presencia de estos los mismos en numerosas casas reales o en las descripciones de los viajeros foráneos a esta zona desde hace siglos, especialmente para el “Fondillón” y otra especificidad como el “Aloque”, muy desarrollados en la huerta de la ciudad de Alicante. Por ejemplo, ya en el año 1241 se habla de un “Alicante” en un concurso de vinos celebrado en París, hay referencias en el “Conde de Montecristo” o en otras piezas literarias desde autores extranjeros como en los grandes autores locales (Gabriel Miró, Azorín, Miguel Hernández, etc.)

Asimismo, hay constancia de la gran variedad de vitis viníferas cultivadas en la “Horta d’Alacant” y con nombres específicos para las mismas, reflejo de una cultura propia muy específica.

Además, el desarrollo del viñedo en toda la zona de la montaña y el Vinalopó ha sido uno de los motores del desarrollo económico y social de toda la región en el siglo XIX, con la aparición de la primera estación enológica en Cocentaina, la creación del ferrocarril Alicante-Monóvar y la implantación de una burguesía comercializadora que ha durado hasta nuestra época.

Por su parte, una práctica tradicional arraigada en la zona en la elaboración de los vinos de licor consiste en incorporar añadidos vínicos como mistelas blancas y tintas para acentuar el carácter dulce de esta categoría de producto siendo, además, las mistelas blancas y tintas productos vinculados a festividades locales como Semana Santa y romerías tradicionales.

Otra práctica característica de la DOP Alicante es la sobremaduración de la uva en la planta y la pasificación de la uva al sol, aplicada a la elaboración del Fondillón.

B) CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DEBIDAS FUNDAMENTAL O EXCLUSIVAMENTE AL MEDIO GEOGRÁFICO:

b.1) Vino

Los vinos de la DO Alicante se caracterizan por tener buen cuerpo, y, en muchos casos, toques minerales. Son vinos que destacan por su sequedad, buena acidez y que transmiten toques de fruta madura, pasificada. Tienen un color intenso, especialmente los tintos y la variedad

moscatel de Alejandría presenta gran diversidad de tonalidades debido a sus diferentes elaboraciones.

B.2) Vino de licor

El vino de licor de la DOP Alicante cuenta con un medio-alto nivel de azúcar natural

B.3) Vino espumoso y espumoso aromático de calidad

Los vinos espumosos y espumosos aromáticos de calidad de la DOP Alicante se caracterizan por la expresión del carácter aromático, frutal y fresco de variedades como Moscatel o Malvasía, así como el contraste de su acidez con el carbónico.

B.4) Vino de uvas sobremaduradas

Los vinos de uvas sobremaduradas de la DOP Alicante tienen toques a fruta madura tras haber pasado por un proceso de crianza en madera, así como gran color e intensidad de fruta

C) NEXO CAUSAL ENTRE LA ZONA GEOGRÁFICA Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

C.1) Vino

La exposición directa al sol y la elevada cantidad de horas de insolación intensa durante el verano, justo en la maduración de la uva, dan como resultado unos vinos con toques de fruta madura y con colores intensos, especialmente en los tintos.

Por su parte, los suelos calizos, con caliza activa y poca capacidad de retención de agua, son los responsables de la sequedad y buena acidez de los vinos resultantes, así como de influencias minerales en su sabor.

Los vinos de variedad Moscatel de Alejandría presentan una gran diversidad de tonalidades debido a sus diferentes elaboraciones.

C.2) Vinos de licor

El alto nivel de maduración de las uvas en la zona de la DOP Alicante, por sus numerosas horas de insolación provocan unos medio-altos niveles de azúcar natural. De este modo, en la zona se dan muy buenas condiciones para elaborar vinos dulces y vinos de licor.

Adicionalmente, variedades como la Moscatel, Garnacha y Monastrell son propicias para ello. Entre las tradiciones seculares se ha dado la del vino de licor para acentuar ese carácter dulce con añadidos vínicos, como es el caso de las mistelas blancas y tintas.

C.3) Vinos espumosos y espumosos aromáticos de calidad

El carácter aromático de variedades como Moscatel o Malvasía han promovido muy diversas elaboraciones en la zona de la DOP Alicante debido a la versatilidad de las mismas. Las técnicas de elaboración han permitido la obtención de vinos espumosos y espumosos aromáticos de calidad donde poder exponer de forma más clara la expresión del varietal (especialmente en estos casos sus aspectos frutales, florales y frescos) sin añadidos y contrastando su acidez con el carbónico.

C.4) Vino de uvas sobremaduradas

El ciclo de maduración de algunas variedades tradicionales e históricas es tardío, hecho que permite que la uva permanezca un tiempo prolongado en la planta. La estación meteorológica del verano es muy larga en la zona, además de seca, cuestión que permite que la uva se mantenga sana y pueda sobremadurar sin dificultades. De este modo, la sobremaduración de la

uva en la planta y la pasificación de la uva al sol desemboca en vinos específicos que se caracterizan por desarrollar organolépticamente toques a fruta madura sin haber pasado por un proceso de crianza en madera, además de tener un gran color e intensidad de fruta.

8: REQUISITOS APLICABLES:

a) Marco Legal:

- Orden 13/2010 de 20 de abril, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Alicante y su consejo regulador y sus modificaciones

b) Requisitos adicionales

i) Circulación de vinos amparados.

Toda expedición de vino amparada por la Denominación de Origen Protegida Alicante que circule entre bodegas, deberá ir acompañada de la documentación de acompañamiento correspondiente, indicando el nº de partida de calificación al que corresponde.

ii) Vendimia y normas de Campaña:

El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de inicio de la vendimia y establecer normas específicas por cada campaña, ante determinadas coyunturas y obedeciendo a razones técnicas, que tiendan a la mejora de la calidad.

iii) Bodegas elaboradoras de Fondillón:

Las bodegas elaboradoras de este producto se inscribirán en la zona de producción descrita y deberán tener un registro específico de las barricas y de los tiempos de envejecimiento. La utilización de este nombre es exclusiva para las que estén autorizadas como tal en el Consejo Regulador.

iv) Obligaciones de bodega:

Se considerará partida de vino, el vino de características uniformes y trazabilidad comprobada cuyo volumen no supere los 5000 hectolitros, salvo que el vino estuviese contenido en un único depósito y éste fuera de capacidad superior, en la que la partida podrá alcanzar el volumen equivalente a la capacidad del mismo.

Las bodegas efectuarán la calificación de todas las partidas de vino, para lo cual, tomarán partida a partida, las oportunas muestras y efectuarán sobre las mismas un análisis físico químico y un examen organoléptico mediante la cata.

Los vinos que hayan sido calificados deberán mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas definidas en el presente pliego de condiciones, y en caso de que se constatare alguna alteración de las mismas en detrimento de su calidad serán descalificados por la bodega. Asimismo, será descalificado cualquier producto obtenido por la mezcla con otro previamente descalificado.

v) Etiquetados:

En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de "Alicante", además de los datos que, con carácter general, se determinen en la

legislación aplicable. Junto a este término también figuran en un mismo campo visual la protección “Denominación de Origen”

Antes de su puesta en circulación, las etiquetas deberán ser informadas al Consejo Regulador. En la misma se verificará el uso de la leyenda “Alicante Denominación de Origen” y otras menciones protegidas conforme a la legislación vigente y emitirá un documento en base a ese exclusivo particular y advirtiendo al solicitante que tal informe no es una autorización y no le exime del deber de cumplimiento de la normativa relativa a los derechos de propiedad industrial y al resto de condiciones legales de etiquetado.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos para el consumo, irán provistos de precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas o autorizadas por el Consejo, que deberán ser colocadas en la propia bodega o instalación y de acuerdo con las normas que determine el propio Consejo, y en forma que no permita una segunda utilización.

Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Instalaciones de Embotellado y Envasado están obligadas a llevar un registro de control de contraetiquetas en el que se reflejarán las entradas y salidas de las contraetiquetas autorizadas por dicho organismo.

Los vinos que hagan uso del término tradicional “Fondillón” o de la mención facultativa “Alicante Singular” podrán estar provistos de una contraetiqueta específica.

vi) Envasados:

Para preservar la calidad del producto y garantizar su trazabilidad, el envasado del vino amparado por la DOP Alicante se realizará en la misma zona de producción, dado que el envasado requiere unas prácticas previas de filtrado y estabilización que forman parte de la elaboración del producto final. Además, los movimientos y trasvases pueden suponer oxidaciones y pérdidas de calidad. Esta medida, que en definitiva pretende proteger la denominación de origen, reviste una gran importancia para la colectividad de productores afectados, beneficiarios de la misma. Deberán ir etiquetados de acuerdo a las normas establecidas.

Los envases que contienen los vinos amparados para consumo directo serán de vidrio o de otros materiales expresamente aprobados por el Consejo Regulador y no menoscabarán en ningún caso las propiedades específicas del producto.

Los vinos a los que se aplique una de las menciones “Fondillón” o “Alicante Singular” serán envasados únicamente en envases de vidrio.

vii) Menciones de etiquetado:

Términos tradicionales:

Para la Denominación de Origen Protegida “Alicante” el término tradicional al que se refiere el artículo 112 a) del Reglamento (UE) 1308/2013 del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, es “Denominación de Origen”.

Los términos tradicionales, a los que se refiere el artículo 112 b) Reglamento (UE) 1308/2013 del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, que pueden utilizarse en los vinos amparados por la denominación de origen protegida “Alicante” son:

– Para los pertenecientes a la categoría 112 b) Reglamento (UE) 1308/2013 del Consejo, de 17 de diciembre de 2013: “Crianza”, “Reserva”, “Gran Reserva”, “Añejo”, “Noble” y “Viejo”.

Para los pertenecientes a las categorías 1 o 3 de la parte II del anexo VII del Reglamento (UE) 1308/2013 del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, “Rancio”, que son vinos que han seguido un proceso de envejecimiento marcadamente oxidativo, con cambios bruscos de temperatura en presencia del aire, bien en envases de madera o en envases de vidrio.

Para los pertenecientes a la categoría 16 de la parte II del anexo VII (UE) 1308/2013 del Consejo, de 17 de diciembre de 2013: “Fondillón”

MENCIONES FACULTATIVAS

“**MOSCATEL ALICANTE**”: hace referencia a un vino blanco o de licor procedente únicamente de la variedad moscatel de Alejandría, algo que será necesario aclarar en el envasado.

“**ALICANTE SINGULAR**”: para aquellos vinos que cumplan con las siguientes condiciones:

- Deben proceder de parajes concretos (delimitados en polígonos, parcelas y recintos) que expliquen en un documento razonado, pruebas realizadas y verificables, las cualidades edafológicas o climáticas que lo hacen diferente al resto. Este documento será revisado por una comisión técnica del CRDO que revisará sus particularidades para calificar su aptitud.
- Su producción se hará separada del resto de la bodega y proceda exclusivamente de esas parcelas.
- Deben proceder exclusivamente de viñas plantadas en vaso
- Serán elaborados con variedades de uva “Principales” y/o “Históricas”, al menos en una proporción del 85% respecto al total de uva utilizada.
- En el caso de haberse elaborado con variedades de uva principales, las viñas de las que procedan tendrán un mínimo de 25 años
- La vendimia será manual y con cajas o palet de altura máxima de 50 cm.
- Los rendimientos máximos serán:
 - o Para variedades blancas: 8.400 kilos/hectárea (62,16 hl/ha)
 - o Para variedades tintas: 6.370 kilos/hectárea (47,14 hl/ha)

El etiquetado del vino con mención “Alicante Singular” contendrá elementos suficientes que permitan diferenciar claramente el vino de otros vinos que no tengan derecho a esta mención facultativa conforme a lo previsto en el presente Pliego de Condiciones.

En el etiquetado del vino con mención “Alicante Singular” podrá justificarse, con propósito meramente divulgativo, las características y razones diferenciales del vino.

9: COMPROBACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO:

a) Autoridad competente

Dirección General de Desarrollo Rural

Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

Generalitat Valenciana

C/ de la Democracia 77

Ciudad Administrativa 9 d' octubre

46010 VALENCIA

Tel.: 963424718

Mail: area_calidad@gva.es

b) Organismo de control:

Las actividades de control están delegadas en el Consejo Regulador de la DOP "Alicante"

c/ Monjas 6. 03002 Alicante. España

Tel. 629513934

Mail: info@vinosalicantedop.org

b) Tareas

Alcance de controles:

- Examen organoléptico y analítico: mediante toma de muestras realizada en las instalaciones de los operadores, durante la realización de las auditorias. Se realizan ensayos fisico-químicos en laboratorios acreditados y organolépticos por el comité de cata para velar por el cumplimiento de las condiciones expuestas en el apartado 2.

Examen de otros requisitos

- Control documental de las declaraciones obligatorias (cosecha anual de todos los viticultores; producción para elaboradores). También registro anual de las entradas de uva en bodegas elaboradoras, para determinar las producciones de uva en cada parcela inscrita en el Registro de la DOP "Alicante" y el rendimiento por ha. Comprobación de su inscripción en el Registro vitícola.
- Controles de las instalaciones de las bodegas, en las solicitudes de registro de nuevas bodegas en alguno de los diferentes registros de la DOP "Alicante".
- Control del proceso de elaboración, de la entrada de uva en la bodega y del volumen de los diferentes tipos de vinos elaborados, en su caso.
- Control de los procesos de envejecimiento u otros requisitos exigidos, en el caso de los vinos embotellados que vayan a hacer uso de los términos tradicionales indicados en el apartado 8 del presente pliego de condiciones.
- Control de etiquetado de los vinos embotellados previo a su comercialización, con asignación de etiquetas o contraetiquetas numeradas y revisión de sus condiciones de etiquetado. Revisión anual de la sistemática de cada bodega y registro de los certificados.

Metodología: Las comprobaciones indicadas en el apartado anterior se realizan como mínimo anualmente y se llevan a cabo por muestreo, de forma aleatoria en base a un análisis de riesgos, o sistemáticamente.